



## PRODUCTSPECIFICATIE SCAMPI CURRY

Versie: 6

Datum: 13/10/14

Pagina 1 van 4

### 1. Algemene gegevens producent

|           |  |
|-----------|--|
| Naam      | JEBO FOOD bvba   |
| Adres     | Monnikenwerve 119-121<br>8000 Brugge<br>België   |
| Tel       | 050/55 00 10   |
| Fax       | 050/55 05 20   |
| E-mail    | <a href="mailto:info@jebo.be">info@jebo.be</a>   |
| Website   | <a href="http://www.jebo.be">www.jebo.be</a>   |
| Erkenning | VE 1093<br>B 1093  |
| Contact   | Bedrijfsleider:<br>→ Jeroen Bossier / Bart Favril<br>Kwaliteitsverantwoordelijke:<br>→ Bert Decaigny |

### 2. Product

|                     |  |
|---------------------|--|
| Naam                | Scampi curry   |
| Productbeschrijving | Een salade van tijgergarnalen in een currysous met stukjes fruit |

### 3. Organoleptische eigenschappen

|         |   |
|---------|---|
| Smaak   | Typische smaak  |
| Geur    | Frisse geur   |
| Kleur   | Geel  |
| Textuur | Fijne stukjes garnalen en fruit in een viskeuze saus. |

### 4. Ingrediëntendeclaratie

TijgerGARNALEN (43%), koolzaadolie, ananas, wortelen, water, EGeel, azijn, suiker, MOSTERD, kruiden en specerijen, curry (0,5%), zout, peper, maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, MELKeiwit, LACTOSE, gedroogde groenten, voedingsvezel, palmvet, aroma, stabilisatoren: E401, E412, E415, smaakversterker: E621, zuurteregelaars: E260, E270, E330, conserveermiddelen: E202, E210, E211, antioxidant: E300, voedingszuur: E575. Kan sporen bevatten van soja, gluten, vis, selderij, weekdier.

### 5. Opslag en houdbaarheid

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Opslagtemperatuur | Max 4°C  |
| Houdbaarheid      | 26 dagen |

|                |               |                  |                |
|----------------|---------------|------------------|----------------|
| Opgesteld door | Bert Decaigny | Goedgekeurd door | Jeroen Bossier |
|----------------|---------------|------------------|----------------|

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b><br><b>SCAMPI CURRY</b> | Versie: 6       |
|   |   | Datum: 13/10/14 |
|   |   | Pagina 2 van 4  |

## 6. Gebruiksaanwijzing / bereiding

De garnituur moet gemengd worden onder de salade voor verkoop.

## 7. Verpakking

### Netto gewicht (g)      1 kg

|                     |   |
|---------------------|---|
| Primaire verpakking |   |
| Pot                 | Zwart polypropyleen<br>(l:205mm, br:129mm, h:70mm, gewicht: 42g)        |
| Folie               | PE folie<br>(l:220mm, br:150mm, h:0.25mm)                               |
| Deksel              | Transparant polypropyleen<br>(l:201mm, br. 125mm, h: 7mm, gewicht: 18g) |
| Artikelnummer       | 000.70.030  |
| Intrastat           | 16054000  |
| EAN 5414268+        | 700292  |

## 8. Bestelling- en leveringscondities

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Leveringstermijn (productie) | Levering op 2e tot ten laatste 3e werkdag na bestelling |
| Levering (uit stock)         | Levering op 1e tot ten laatste 2e werkdag na bestelling |
| Leveringsdag                 | Afhankelijk van toegekende route                        |
| Transport                    | Eigen gekoeld vervoer                                   |

## 9. Etiketinformatie

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket.

Hierop worden weergegeven:

- naam product
- ingrediënten
- houdbaarheid
- bewaarvoorschriften
- inhoud / gewicht
- EAN-13 code
- Gegevens JEBO FOOD bvba

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

## 10. Voedingswaarde per 100 g

|                |               |                  |                |
|----------------|---------------|------------------|----------------|
| Opgesteld door | Bert Decaigny | Goedgekeurd door | Jeroen Bossier |
|----------------|---------------|------------------|----------------|



## PRODUCTSPECIFICATIE SCAMPI CURRY

Versie: 6

Datum: 13/10/14

Pagina 3 van 4

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Energie               | 1385 kJ/ 331 kcal |
| Vetten                | 32.1g             |
| Waarvan               |                   |
| - verzadigde vetzuren | 2.5g              |
| Koolhydraten          | 3.8g              |
| Waarvan               |                   |
| - suikers             | 2.7g              |
| Vezels                | 0.6g              |
| Eiwitten              | 6.6g              |
| Zout                  | 1.8g              |

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

### 11. Vreemde delen en chemische contaminatie

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals

- glas, plastic, hout, insecten, ...
- zware metalen
- pesticiden
- chemicaliën
- mycotoxines
- PCB's en dioxines

### 12. GGO informatie

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

### 13. Microbiologische richtwaarden

|                                     | Doel            | Tolerantie      | Vervaldatum                  |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------|
| Totaal aëroob psychrotoef kiemgetal | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>7</sup>              |
| Melkzuurbacteriën                   | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>7</sup>              |
| Gisten                              | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup>              |
| Schimmels                           | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Geen visuele schimmelvorming |
| Salmonella spp.                     | afw. in 25 g    | afw. in 25 g    | afw. in 25 g                 |
| Listeria monocytogenes              | afw. in 0.1 g   | afw. in 0.1 g   | 100                          |

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

|                |               |                  |                |
|----------------|---------------|------------------|----------------|
| Opgesteld door | Bert Decaigny | Goedgekeurd door | Jeroen Bossier |
|----------------|---------------|------------------|----------------|



## PRODUCTSPECIFICATIE SCAMPI CURRY

Versie: 6

Datum: 13/10/14

Pagina 4 van 4

### 14. Allergenen informatie

+ = aanwezig      - = afwezig

Verplichte vermeldingen volgens de richtlijn 2003/89/EG+ wijziging richtlijn 2006/142/EG:

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) + producten op basis van glutenbevattende granen. | - | Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) + producten op basis van schaalvruchten | - |
| Schaaldieren + producten op basis van -  | + | Selderij + producten op basis van -  | - |
| Eieren + producten op basis van -  | + | Mosterd + producten op basis van -   | + |
| Vis + producten op basis van -   | - | Sesamzaad + producten op basis van -   | - |
| Aardnoten + producten op basis van -   | - | Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedruk als SO <sub>2</sub>   | - |
| Soja + producten op basis van -  | - | Lupine + producten op basis van -  | - |
| Melk + producten op basis van -<br>Inclusief lactose   | + | Weekdieren + producten op basis van -  | - |

ALBA lijst (versie augustus 2006)

|                |   |                           |   |
|----------------|---|---------------------------|---|
| Melkeiwit      | + | Peulvruchten              | + |
| Lactose        | + | Noten                     | - |
| Ei             | + | Notenolie                 | - |
| Sojaeiwit      | - | Pinda's                   | - |
| Soja lecithine | - | Pindaolie                 | - |
| Gluten         | - | Sesam                     | - |
| Tarwe          | - | Sesamololie               | - |
| Rogge          | - | Glutaminaat (E620 – E625) | + |
| Rundvlees      | - | Sulfiet (E220 – E228)     | - |
| Varkensvlees   | - | Koriander                 | + |
| Kippenvlees    | - | Selderij                  | - |
| Vis            | - | Wortel                    | + |
| Schaaldieren   | + | Lupine                    | - |
| Mais           | + | Mosterd                   | + |
| Cacao          | - | Weekdieren                | - |

|                |               |                  |                |
|----------------|---------------|------------------|----------------|
| Opgesteld door | Bert Decaigny | Goedgekeurd door | Jeroen Bossier |
|----------------|---------------|------------------|----------------|